

# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Tuffeaux" blanc tendre 2017



Prix du produit :

**132,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2017

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Tuffeaux

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Montlouis Les Tuffeaux 2017 signé François Chidaine :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) :16,5/20. *Après une récolte presque entièrement décimées par un gel terrible en 2016, nous retrouvons la gamme de François Chidaine en pleine forme en 2017. Le caractère solaire du millésime a été dompté avec brio dans ces blancs marqués par une magnifique et rare limpidité minérale, qui expriment néanmoins la touche exotique du chenin si caractéristique de ce domaine. Plus les notes montent, plus la sève calcaire du tuffeau ligérien s'affirme avec insistance. Ces vins à la richesse aromatique et au gras majestueux s'ouvrent tranquillement ; ils nécessitent encore 2 à 4 ans de bouteille pour s'épanouir pleinement.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 17,5/20. *Les Tuffeaux traduisent au mieux la*

---

*tendreté que l'on retrouve au nez comme en bouche. Sec tendre de toute beauté, avec un équilibre sucres-acidité parfait. On apprécie l'attaque énergique suivie d'une plénitude où les notes d'agrumes confits font vivre le fruit. Fourchette d'apogée : 2019-2045.*

Accords mets et vins : cuisine chinoise, fromages de brebis, flans et entremets, fruits jaunes, cuisines japonaise.

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Culture de la vigne :** Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

**Sols :** Le sol est composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.

**Cépage :** chenin blanc

**Vendanges :** manuelles avec tris successifs

**Age des vignes :** 30 à 100 ans.

**Vinification :** Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La "fermentation malo-lactique" n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (11 mois au total).

**Accords mets et vins :** Apéritifs, mets épicés, fromage de chèvre, sucré-salé, foie gras, fromages persillés.

**Potentiel de garde :** 15 à 20 ans.

#### **Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Un chenin **demi-sec** très généreux, qui porte le nom de son sous-sol. 16g/l de sucres résiduels, à peine perceptibles tant la fraîcheur est là !